

PER COMENÇAR | PARA COMEZAR

| | |
|--|-----|
| Pa ecològic amb tomàquet de penjar, AOVE i sal..... | 3€ |
| Pan ecológico con tomate de colgar, AOVE y sal | |
| Duet de croquetes (pernil ibèric i ceps amb foie) | 6€ |
| Dúo de croquetas (jamón ibérico y ceps con foie) | |
| Pernil ibèric de gla tallat a mà..... | 26€ |
| Jamón ibérico de bellota cortado a mano | |
| Pernil ibèric de gla tallat a mà (Mitja ració) | 15€ |
| Jamón ibérico de bellota cortado a mano (Media ración) | |
| Tomàquet cor de bou a la brasa amb mató, anxoves del Cantàbric i vinagreta de pinyons torrats, avellanes i vinagre de Xerès..... | 13€ |
| Tomate corazón de buey a la brasa con mató, anchoas del Cantábrico y vinagreta de piñones tostados, avellanas y vinagre de Jerez | |
| Amanida russa amb ventresca de tonyina, maionesa de remolatxa, tòfona, piparres i ous de guatlla amb punta | 14€ |
| Ensaladilla rusa con ventresca de atún, mayonesa de remolacha, trufa, piparras y huevos de codorniz con puntilla | |
| Tiradet de tonyina nikkei amb salmorejo de tomàquet kumato, fruita de la passió i adobat de ceba de Figueres | 18€ |
| Tiradito de atún nikkei con salmorejo de tomate kumato, fruta de la pasión y encurtido de cebolla de Figueres | |
| Graellada de verdures del Parc Agrari amb salsa romesco | 12€ |
| Parrillada de verduras del Parc Agrari con salsa romesco | |
| Crema de temporada amb bacallà fumat i crostons de pa curasao | 12€ |
| Crema de temporada con bacalao ahumado y picatostes de pan curasao | |
| Ous estrellats amb ceps, trompetes de la mort, cecina de Lleó i tòfona a la minute..... | 12€ |
| Huevos estrellados con ceps, trompetas de la muerte, cecina de León y trufa a la minute | |

ARROSSOS | ARROCES

| | |
|---|-----|
| La nostra paella tradicional de marisc..... | 21€ |
| Nuestra paella tradicional de marisco | |
| Arròs mar i muntanya de botifarra negra, cigrons, tirabecs i tomàquets Cherry | 21€ |
| Arroz mar y montaña de butifarra negra, garbanzos, tirabeques y tomates Cherry | |
| Arròs melós de rap amb gamba vermella | 27€ |
| Arroz meloso de rape con gamba roja | |
| Arròs de temporada..... | 21€ |
| Arroz de temporada | |
| Fideuà de vegetals al carbó | 21€ |
| Fideuá de vegetales al carbón | |



PASTES | PASTAS

Lunette als quatre formatges amb crema de salmó fumat, tàperes fregides i oli de tomàquet sec i anet 14€

Lunette a los cuatro quesos con crema de salmón ahumado, alcaparras fritas y aceite de tomate seco y eneldo

Rigatoni amb salsa de foie, ceps, trompetes de la mort i lesques de formatge de la Garrotxa 16€

Rigatoni con salsa de foie, ceps, trompetas de la muerte y lascas de queso de la Garrotxa

Lasanya de botifarra esparracada amb formatge de vaca artesà Sant Gil d'Albió... 16€

Lasaña de butifarra esparracada con queso de vaca artesano Sant Gil d'Albió

CARNS I PEIXOS | CARNES Y PESCADOS

Llom baix madurat 30 dies brasejat al Josper amb patates palla, ceps i pebrots de Padrón 28€

Lomo bajo madurado 30 días braseado al Josper con patata paja, ceps y pimientos de Padrón

Ploma ibèrica amb moniato brasejat i mojo verd de menta 22€

Pluma iberica con boniato braseado y mojo verde de menta

Bacallà a la llauna i montgetes del ganxet recepte de la iaia del chef 26€

Bacalao a la llauna y montgetes de ganxet receta de la yaya del chef

Pop a la brasa amb parmentier de pebre vermell de la Vera i allioli de codony 28€

Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de la Vera y alioli de membrillo

Llom de lluç amb verduretes i vinagreta de tomàquet, ceba de Figueres i menta ... 24€

Lomo de merluza con verduritas y vinagreta de tomate, cebolla de Figueras y menta

LES POSTRES | POSTRES

La nostra tradicional crema catalana de 14 rovells d'ous de gallines felices 6€

Nuestra tradicional crema catalana de 14 yemas de huevos de gallinas felices

Amanida de fruita de temporada 6€

Ensalada de fruta de temporada

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent" 8€

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"

Bola de gelat al gust 4€

Bola de helado al gusto

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla de beines de Madagascar 6€

Coulant de chocolate con helado de vainilla de vainas de Madagascar

Pinya a la brasa amb gelat de coco 7€

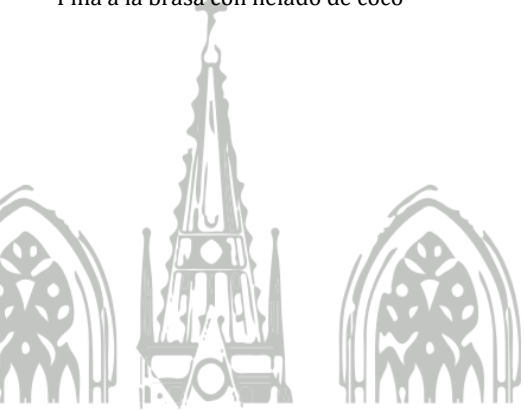
Piña a la brasa con helado de coco

Disposem de carta d'al·lèrgens

Tots els preus són amb IVA inclòs

Disponemos de carta de alérgenos

Todos los precios son con IVA incluido



MENÚ ASCENT “HUMO”

MENÚ ASCENT HUMO

TAPES PER COMPARTIR - TAPAS PARA COMPARTIR

Cecina de Lleó amb xocolata, formatge barcelonès fumat, oli d'oliva verge extra i pa carasau

Cecina de León con chocolate, queso barcelonés ahumado, AOVE y pan carasau
Esqueixada de bacallà fumat amb olives de Kalamata i confitat de ceba de Figueres

Esqueixada de bacalao ahumado con aceitunas de Kalamata y encurtido de cebolla de Figueres

Formatge brie brasejat amb mel bio, pinyons mediterranis i torradetes

Queso brie braseado con miel bio, piñones mediterráneos y tostaditas

Cassoleta de gambes a la crema de coco i menta

Cazuelita de gambas a la crema de coco y menta

PRINCIPAL A ESCOLLIR - PRINCIPAL A ELECCIÓN

Llom baix de vedella 250g amb patates de palla i pebrots del piquillo

Lomo bajo de ternera 250 g con patata paja y piquillos

Arròs mariner amb musclos, gambes i cloïsses (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz marinero con mejillones, gambas y almejas (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Arròs al carbó amb pollastre a la brasa, cigrons i espàrrecs (varietat Bomba, Illa de Riu del Delta de l'Ebre)

Arroz al carbón con pollo a la brasa, garbanzos y espárragos (variedad Bomba, Illa de Riu del Delta del Ebro)

Fideuà vegana amb verdures cuites a foc lent

Fideuá vegana de verduritas cocidas a fuego lento

Filet de vaca rossa gallega madurada durant 30 dies amb patates palla, ceps i pebrots de Padrón (supl.6€)

Filete de vaca rubia gallega madurada 30 días con patata paja, ceps y pimientos de Padrón (supl.6€)

Bacallà a la llauna i montgetes del ganxet recepte de la iaia del chef (supl.6€)

Bacalao a la llauna y montgetes de ganxet receta de la yaya del chef (supl.6€)

Arròs melós de rap amb gamba vermella (supl.7€)

Arroz meloso de rape con gamba roja (supl.7€)

LES POSTRES A ESCOLLIR - POSTRE A ELECCIÓN

Iogurt amb carbassa rostida i gelat de xocolata Guanaja

Yogur con calabaza asada y helado de chocolate Guanaja

El nostre pastís cremós "La Catedral de l'Ascent"

Nuestra tarta cremosa "La Catedral del Ascent"

La nostra tradicional crema catalana de 14 rovells d'ous de gallines felices

Nuestra tradicional crema catalana de 14 yemas de huevos de gallinas felices

36€/persona

Disponible migdia i nit. Tots els preus són amb IVA inclòs.

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions del Reial decret sobre la protecció contra els anisakis. Disposem de cartes amb informació en matèria d'al·lèrgies i intolerància alimentàries. Sol·liciteu informació al nostre personal.

Els nostres clients tenen la possibilitat d'emportar-se els aliments que no s'hagin consumit al nostre restaurant sense cap cost addicional.

Disponible mediodía y noche. Todos los precios son con IVA incluido.

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancia alimenticias. Soliciten información a nuestro personal.

Nuestros clientes tienen la posibilidad de llevarse los alimentos que no se hayan consumido en nuestro restaurante sin ningún coste adicional.